

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh

Nama : Rohmi Sulistya Utamining Dyah

NIM : P17110173058

Judul :

TINGKAT PENGETAHUAN, PERILAKU TENAGA PENJAMAH MAKANAN DAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI DI UB COFFE MALANG

Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian berakhir.

Peneliti

Malang, Desember 2019

Responden

(Rohmi Sulisya U)

()

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

**TINGKAT PENGETAHUAN, PERILAKU TENAGA PENJAMAH MAKANAN DAN
KELAIKAN HIGIENE SANITASI DI UB COFFE MALANG**

Nama :

No. Responden :



Responden

Pewawancara

(.....)

(Rohmi Sulistya UD)

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG
JURUSAN GIZI
2020**

A. Identitas

Nama :

Jenis kelamin :

Umur :

Pendidikan terakhir :

Jabatan :

Lama bekerja :

Terakhir melakukan tes kesehatan :

Sertifikat kesehatan (Ada/Tidak Ada)

B. Berikut adalah pertanyaan yang berhubungan dengan kebiasaan saudara sehari-hari. Pilih jawaban yang saudara anggap benar.

1. Faktor apa yang diperhatikan oleh tenaga penjamah makanan untuk konsumen?
 - a. Memperhatikan warna, bentuk dan cita rasa yang enak
 - b. Higiene & sanitasi penjamah makanan selama proses pengolahan**
 - c. Menyajikan makanan menggunakan alat yang menarik dan mahal
 - d. Memberikan respon yang cepat dan tanggap kepada konsumen
2. Higiene sanitasi personal tenaga penjamah makanan adalah....
 - a. Tindakan penjamah makanan untuk selalu berolahraga
 - b. Tindakan penjamah makanan untuk membersihkan lingkungannya
 - c. Tindakan penjamah makanan untuk ramah dan murah senyum kepada konsumen
 - d. Tindakan tenaga penjamah makanan untuk memelihara kebersihan dan kesehatannya**
3. Tindakan yang termasuk ke dalam higiene personal adalah...
 - a. Menyapu lantai agar tetap bersih
 - b. Kebiasaan mencuci tangan**
 - c. Mencuci peralatan memasak setelah menggunakannya
 - d. Selalu memakai pakaian yang bersih dan menggunakan perhiasan (cincin)
4. Salah satu cara tenaga penjamah makanan bekerja di dapur ...
 - a. Menggunakan baju seragam
 - b. Menggunakan topi seragam
 - c. Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan benar**
 - d. Tidak mengunyah makanan kecil/permen dan memanjangkan kuku

5. Mengapa saat bekerja mengolah makanan dilarang merokok ?
- Karena bahaya untuk kesehatan
 - karena aturan tata tertib
 - Karena rokok adalah sumber penyakit bagi kesehatan
 - Karena rokok adalah sumber kuman dan kontaminasi**
6. Kegiatan yang termasuk ke dalam higiene sanitasi personal adalah...
- Selalu memakai pakaian yang bersih dan bercakap-cakap.
 - Tidak menggunakan cat kuku saat bekerja di dapur**
 - Memakai sepatu seragam
 - Mandi satu kali sehari
7. Menurut anda mengapa kuku tenaga penjamah makanan harus dipotong apabila panjang?
- Karena sulit apabila mengolah makanan
 - Karena kuku dapat menjadi tempat berkumpulnya kuman**
 - Agar terlihat rapi dan bagus
8. Pentingkah memberi plester pada jari tangan apabila terluka?
- Ya, karena darah adalah sumber bakteri**
 - Tidak, karena tidak nyaman digunakan
 - Ya, karena darahnya dapat mengalir
 - Tidak, karena terlihat tidak rapi saat dilihat
9. Menurut anda mana yang termasuk kegiatan hiegene personal...
- Tidak menggunakan perhiasan (cincin) saat di dapur**
 - Makan atau mengunyah makanan kecil/permen saat di dapur
 - Mencuci bahan makanan sebelum diolah
 - Membersihkan meja sebelum menyajikan makanan
10. Setelah menyentuh bahan yang tidak steril seperti uang, apa yang sebaiknya dilakukan tenaga penjamah makanan....
- Langsung memegang makanan
 - Mengelap tangan dan langsung memegang makanan
 - Mengelap tangan
 - Cuci tangan**
11. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan harus memakai penutup kepala?

- a. Supaya rambut tidak bau asap
 - b. Menghindari rambut jatuh pada makanan**
 - c. Supaya terlihat rapi
 - d. Supaya rapi dan tidak bau asap
12. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja (dapur) adalah...
- a. Merokok dan bercakap
 - b. Makan/minum dan meroko
 - c. Makan/minum, bercakap-cakap dan merokok, memakai pakaian yang bersih
 - d. Memakai perhiasan (cincin), makan/minum, bercakap-cakap dan merokok**
13. Apa akibatnya apabila tenaga penjamah makanan meniup makanan...
- a. Agar makanan menjadi dingin
 - b. Makanan terkontaminasi kuman**
 - c. Agar makanan menjadi enak
 - d. Agar makanan menjadi dingin dan enak
14. Apa fungsi masker bagi tenaga penjamah makanan saat pengolah makanan?
- a. Agar mulut dan wajah tetap bersih
 - b. Agar makanan tidak terkontaminasi**
 - c. Agar mulut tetap bersih
 - d. Agar wajah tetap bersih
15. Rambut harus dicuci dengan shampo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, minimal...
- a. 3 hari sekali**
 - b. 5 hari sekali
 - c. 7 hari sekali
 - d. 10 hari sekali
16. Kapan saja kita harus mencuci tangan...
- a. Saat tangan merasa gatal
 - b. Setelah mengolah makanan
 - c. Setelah bersin maupun menyapu lantai
 - d. Sebelum dan sesudah mengolah makanan**
17. Menurut anda bagaimana tenaga penjamah makanan memegang makanan dan memorsikan makanan?

- a. **Menggunakan alat (sendok, penjepit dan garpu)**
 - b. Muncuci tangan dengan sabun kemudian memegang makanan
 - c. Menggunakan sarung tangan atau handscoon tanpa harus cuci tangan
 - d. Langsung memegang mkakanan
18. Apakah fungsi celemek untuk pengolahan makanan?
- a. untuk menggelap keringat dan tangan
 - b. Untuk melindungi baju agar tidak kotor
 - c. Untuk melindungi baju agar tidak kotor dan untuk menggelap tangan
 - d. **Menghindari kemungkinan kontaminasi bakteri dari pakaian**
19. Menurut anda bagaimana sepatu kerja yang baik?
- a. **Haknya pendek, tidak licin dan ringan**
 - b. Haknya pendek dan warnanya gelap
 - c. Hak pendek, tidak licin dan warnanya putih
 - d. Hak pendek, warna gelap dan licin
20. Apa yang harus dilakukan penjamah makanan setelah menggunakan peralatan atau perlengkapan makan?
- a. **Mencuci alat tersebut**
 - b. Dibilas dengan air
 - c. Dibiarkan saja menunggu sampai dipakai lagi
 - d. Diletakkan di tempat cuci piring

Lampiran 3. Check List Tenaga Penjamah Makanan

No	Kegiatan	Ya	Tidak	Skor
1	Mencuci tangan setela keluar dari kamar mandi menggunakan sabun			
2	Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan			
3	Mengeringkan tangan menggunakan lap bersih atau kertas pengering			
4	Kuku dipotong pendek dan bersih			
5	Membuang sampah langsung pada tempatnya sewaktu di dapur			
6	Memakai penutup kepala atau rambut dengan benar saat di dapur			
7	Memakai pakaian kerja yang bersih selama bekerja			
8	Menggunakan masker ketika di dapur			
9	Memakai sepatu kerja yang benar saat berkerja			
10	Tidak meniup makanan ketika berada di dapur			
11	Memakan sarung tangan atau handscoon			
12	Menggunakan tisu atau alat penutup mulut saat bersin atau batuk			
13	Tidak menggaruk anggota tubuh saat di dapur			
14	Menggunakan peralatan (sendok, garpu, dan sejenisnya) saat mencicipi makanan			
15	Tidak berbicara saat mengolah makanan			
16	Tidak meludah sembarangan			
17	Mencuci peralatan menggunakan sabun			
18	Tidak merokok saat bekerja			
19	Memakai celemek ketika berada di dapur			
20	Tidak memakai perhiasan saat bekerja			

Lampiran 4. Form Pemeriksaan Kelaikan Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran KEPMENKES Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003

PEMERIKSAAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Nama rumah makan/restoran :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab :
4. Jumlah karyawan :orang
5. Jumlah penjamah makanan :orang
6. Nomor izin usaha :
7. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran \ominus pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada..
- d. Batas skor tingkat mutu/laik higiene sanitasi minimal 700

Variabel	Bobot	Nilai	Skor
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	12
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	12
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	7
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4,5
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	5
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	5
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	3
Total			73,5

B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	30
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	9
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	16
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	16
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	4
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	10
18. Loker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	2
19. Peralatan pencegah masuknya	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	10
Total			117
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	28
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	45
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	0
Total			73
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	50
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	60
Total			110
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	25
Total			25
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	28
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	30
Total			58
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	40
Total			40
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	150
Total			150
I. Tenaga Kerja			

30. Pengetahuan/sertifikat Higiene	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	24
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	14
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
33. Personal higiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	21
Total			63
Σ Total			709,5

Lampiran 5. Uraian Variabel Nilai Pemeriksaan Kelaikan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII2003

PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR RM.2

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8 , 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai

Sebagaimana contoh di atas, maka skor bangunan : $2 \times 8 = 16$

Skor seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.

5. Batas laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skor seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A.	Lokasi & bangunan		
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6 4

2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus	4 2 2 2
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1
4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3

B. Fasilitas sanitasi			
11.	Air bersih	<ul style="list-style-type: none"> a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas. 	<p>5</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>
12.	Pembuangan air limbah	<ul style="list-style-type: none"> a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup 	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>
13.	Toilet	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita 	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>
14.	Tempat sampah	<ul style="list-style-type: none"> a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah 	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
15.	Tempat cuci tangan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air cuci tangan yang mencukup b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan 	<p>5</p> <p>3</p> <p>2</p>
16.	Tempat mencuci peralatan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai. c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>

17.	Tempat pencuci bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama 	<p>5</p> <p>3</p> <p>2</p>
18.	Loker karyawan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. b. Jumlahnya cukup. c. Letak loker dalam ruang tersendiri. d. Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker untuk wanita. 	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	<ul style="list-style-type: none"> a. Setiap lubang ventilasi dipasag kawat kassa serangga. b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk 	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>
C.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan		
20.	Dapur	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
21.	Ruang makan	<ul style="list-style-type: none"> a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup. 	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>

22.	Gudang bahan makanan	<p>a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan.</p> <p>b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan</p> <p>c. Kapasitas gudang cukup memadai</p> <p>d. Rapat serangga dan tikus</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
D. Bahan makanan dan makanan jadi			
23.	Bahan makanan	<p>a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.</p> <p>b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan.</p> <p>c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi.</p> <p>d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>
24.	Makanan jadi	<p>a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik</p> <p>b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan</p> <p>c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda- tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>3</p>
E. Pengolahan makanan			
25.	Proses pengolahan	<p>a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih.</p> <p>b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus.</p> <p>c. Menggunakan peralatan dengan benar.</p>	<p>5</p> <p>3</p> <p>2</p>

<p>F.</p> <p>26.</p>	<p>Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi</p> <p>Penyimpanan bahan makanan</p>	<p>a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.</p> <p>b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.</p> <p>c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.</p> <p>d. Tempatnya bersih dan terpelihara.</p> <p>e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>27.</p>	<p>Penyimpanan makanan jadi</p>	<p>a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi.</p> <p>b. Cara penyimpanan tertutup.</p>	<p>6</p> <p>4</p>
<p>G.</p> <p>28.</p>	<p>Penyajian makanan</p> <p>Cara penyajian</p>	<p>a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C</p> <p>b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.</p> <p>c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.</p> <p>d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>H.</p> <p>29.</p>	<p>Peralatan</p> <p>Ketentuan peralatan</p>	<p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.</p> <p>b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.</p> <p>c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan.</p> <p>d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.</p> <p>e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>

<p>I. Tenaga kerja 30. Pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan</p>		<p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. 2 b. Supervisor pernah mengikuti kursus. 2 c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. 4 d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus. 2</p>	
<p>31. Pakaian kerja</p>		<p>a. Bersih 3 b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. 2 c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. 2 d. Lengkap dan rapi. 3 e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam 0</p>	
<p>32. Pemeriksaan kesehatan</p>		<p>a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. 3 b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid. 2 c. Check up penyakit khusus. 1 d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. 2 e. Memiliki buku kesehatan karyawan. 2</p>	
<p>33. Personal higiene</p>		<p>a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. 3 b. Setiap mau kerja cuci tangan. 3 c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin. 2 d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. 2</p>	

Lampiran 6. Tabulasi Data Tingkat Pengetahuan Responden

No	Responden	Skor	Presentase %	Tingkat Pengetahuan		
				Baik	Cukup	Kurang
1	S	19	95	√		
2	R	14	70		√	
3	S	16	80		√	
4	An	15	75		√	
5	H	15	75		√	
6	Ha	14	70		√	
7	R	15	75		√	
8	A	16	80		√	
9	Ar	14	70		√	
10	An	20	100	√		
11	Wi	17	85	√		
12	D	17	85	√		
13	R	19	95	√		
14	WH	17	85	√		
15	AI	16	80	√		
16	W	11	55			√
Total				7	8	1
Presentase (%)				44	50	6

Lampiran 7. Tabulasi Data Perilaku Responden

No	Responden	Skor	Presentase %	Perilaku		
				Baik	Cukup	Kurang
1	S	11	55			√
2	R	13	65		√	
3	S	12	60		√	
4	An	13	65		√	
5	H	9	45			√
6	Ha	9	45			√
7	R	10	50			√
8	A	9	45			√
9	Ar	11	55			√
10	An	9	45			√
11	Wi	11	55			√
12	D	8	40			√
13	R	10	50			√
14	WH	9	45			√
15	AI	9	45			√
16	W	10	50			√
Total				0	3	13
Presentase (%)				0	19	81

Lampiran 8. Surat keterangan telah melakukan penelitian

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
BADAN USAHA NON AKADEMIK
UB COFFEE
Jl. MT. Haryono Malang 65145 Indonesia
Handphone 0821 3224 5897 Email: ubcoffee0@gmail.com

SURAT KETERANGAN
No.15/UN.10.2.6/TU/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa:

Nama : Ali Ahsan
Jabatan : Manager Umum & Keuangan

Dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Rohmi Sulistya Utaminingdyah
NIM : P17110173058
Prodi : D III Gizi
Jurusan : Gizi
Universitas : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
Waktu Penelitian : 12 – 21 Desember 2019

Mengetahui,

Ali Ahsan

Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian



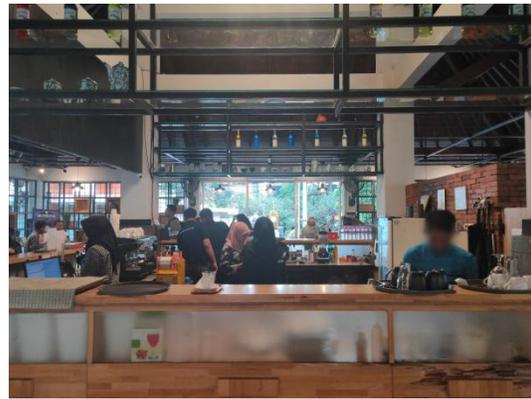
UB Coffee Malang tampak dari depan



Ruangan untuk pengunjung



Dapur UB Coffee Malang



Bar UB Coffee Malang



Foto bersama general manager



Foto bersama seluruh karyawan UB Coffee Malang



Tenaga penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap



Tenaga penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap



Tenaga penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap



Makanan yang akan disajikan tidak tertutup



Makanan tidak tertutup dan tidak menggunakan APD lengkap



Tenaga penjamah makanan sedang makan di dapur